НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ 18 000 РУБ	**ТИ к ГОСТ Р 51494-99** **ФИЛЕ ИЗ ОКЕАНИЧЕСКИХ И МОРСКИХ РЫБ МОРОЖЕНОЕ**

Дата введения в действие – 01.01.2001 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов, технологическую инструкцию, отработанные рецептуры.

Настоящая технологическая инструкция распространяется на филе из океанических и морских рыб мороженое (кроме филе из рыб семейства осетровых) для экспорта и импорта.

Мороженое филе изготовляют следующих видов разделки:

- филе без кожи;
- филе с кожей без чешуи;
- филе с кожей сдвоенное (без разреза по спинке);
- филе-кусок.

Подготовленное филе замораживают сухим искусственным способом блоками, поштучно, а также в потребительской таре.

Температура в центре продукта должна быть не выше минус 18°С.

Мороженое филе изготовляют в глазированном и неглазированном виде.

Глазурь должна быть в виде ледяной корочки, равномерно покрывающей поверхность мороженого блока филе или филе, замороженного поштучно, и не должна отставать при легком постукивании.

Допускается переупаковка замороженного филе при контролируемых условиях с последующим повторным применением процесса замораживания, в соответствии с приведенным определением, таким образом, чтобы свести к минимуму обезвоживание и окисление, в соответствии с приведенным определением.

По органолептическим и физическим показателям мороженое филе должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Блоки чистые, плотные, с ровной поверхностью без значительных перепадов по высоте блока. Филе замороженное поштучно, чистое, ровное, целое
Порядок укладывания	Филе уложено в формы равномерными слоями, в нижнем ряду кожей или подкожной стороной вниз, а в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вверх. Филе, изготовленное из рыб, имеющих подкожный слой жира, во избежание окисления уложено в формы: в

	нижнем ряду кожей или подкожной стороной вверх, в верхнем ряду кожей или подкожной стороной вниз
Разделка	В соответствии с требованиями 4.3.1
Консистенция мяса:	
после размораживания	Плотная или нежная, присущая данному виду рыбы. Допускается у отдельных видов рыб частичное расслоение мяса по септам.
после варки	Нежная, сочная, присущая данному виду рыбы
Цвет мяса	Свойственный данному виду рыбы
Запах	Свойственный свежей рыбе, без постороннего запаха. Слабовыраженный йодистый запах у филе из океанических рыб
Вкус и запах после варки	Свойственный данному виду рыбы, без посторонних привкуса и запаха. Слабовыраженный илистый запах и привкус у филе, свойственный отдельным видам рыб
Глубокое обезвоживание, % от площади поверхности блока или отдельного филе, не более	10
Наличие костей	По 7.4
Наличие посторонних примесей	Не допускается

Транспортирование и хранение

Транспортируют мороженое рыбное филе в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, которые способствуют сохранению качества продукта во время транспортирования, при температуре минус 18°С и ниже.

Хранят мороженое рыбное филе при температуре минус 18°С и ниже.

Продукт должен находиться при данной температуре для обеспечения сохранности его качества.